



DEO OPTIMO MAX.  
UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCAE  
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITII DISPUTATIONIBUS  
*manè discutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis decimo-tertio  
mensis Maii, Anno Domini M. DCC. LI.*

PRÆSIDE.

M. LEANDRO PEAGET, Doctore Medico, Consilia-  
rio Medico Regis ordinario in ejus Castelletto.

*An ablaſtandis pulicula potior è medulla panis, aut malti farinâ?*

I.



UMANI corporis integritatem, laudabili sanguinis & humo-  
rum temperiei & copiae ceu fundamento superstructam esse, ra-  
tione docemur & experientia. Sanguinis autem & humorum ju-  
stam quantitatem & *hungeriar*, ingestorum convenienti delectu  
& usu conſoveri maxime, nemo diffitebitur qui meminerit nul-  
lam cibi potusque salubris aut insalubris esse rationem nisi rela-  
tivam ad ætatem, sexum, exercitia, temperamentum, anni tempora, regio-  
nes, &c. Opus ergo primum incumbit Medico, cives prudenti consilio mo-  
neat quid ferre valeant, quid recusent organa. Hinc diversis quibusque tem-

(a) Lib. de  
viciatatione.  
(b) De ali-  
ment. Facult.  
(c) Scho.  
Salern. de fa-  
nit. tuend.  
(d) Nonius  
de re cibarij.  
Sebizius de  
facult. ali-  
ment. &c.

Celf. lib. 1.  
cap. 1. pag.  
10.

(e) Boerhaav.  
Prælect. Aca-  
dem. tom. 6.  
p. 716.

(f) M. Win-  
low, Exposit.  
Anat. traité  
des os fecr.  
no. 497 &c.  
498.

poribus acri studio laboratum est de cognoscendis alimentorum in humanis corpora virtutibus. (a) Magnus Hippocrates, (b) Galenus & alij de majorum ordine, rem à posteriori definire susceperunt. E recentioribus (c) Medici Salernitanenses utilia multa tradiderunt. Plures hinc & inde (d) suas in commune bonum observationes contulerunt, usquedum operi fastigium imposuisse penè videatur industria Chemicorum qui singula singulatim explorantes, solutionibus, combinationibus, digestionibus, extractis, &c. eò pervenerunt ut assumptorum effectus in humano corpore feliciter eruerent ab actione reciproca eorum omnium quæ manifesta sunt in esculentis, potulentis & in ipso viventi corpore. Hinc illa pars *ὕγιεινός* quæ rei cibariæ curam sibi vindicat, ad tantum certitudinis gradum evecta est, ut quibusque suum attribuerit vivendi genus individuis ita quidem accommodatum, ut offensam ab errore diætæ nascituram certò prænuñciare valeat. Quin pulcherrimæ disciplinæ laus ea est, ut si quandoque gravibus in morbis cespitet artis prudentia, primas saltem origines & conceptacula morborum usus diætæ conveniens præter expectationem removere valeat; adeò ut morigeri mortales, ex hujus præscripto, vitam si componerent, pro magnâ parte versarentur extra repentinæ mortis ita communem aleam. Inter illos autem quos leges diæteticæ respiciunt potissimum, imbecilles rectè numeraveris; quandoquidem ut plurimum *sanus homo, qui & benè valet, & sua spontis est, nullis obligare se legibus debet*. Imbecillioris porro naturæ sunt *ὑμετέσθλων*, quotquot videlicet fibris sunt tenerioribus & exquisitiori sensu donatis; qui proinde rebus externis omnino faciliè læduntur, scilicet aëris afflatu frigidiusculi, vel solo suaveolentium odore, &c. Eorum in censum referuntur infantes, pueri, mulierculæ, litterarum cupidi, prægnantes, senum maxima pars, &c. Verùm inter illos primatum infantes tenent ex omni capite. Præterquamquod enim teneris in annis textura partium omnino mollior est, systema nervosum (e) excedit eadem in ætate rationem quam in adultis habet ad corpus reliquum. Quapropter infantes nervosi generis affectionibus patent gravissimis. Quantam ergo diligentiam impendere debent qui recens natorum patrocinantur valetudini! Consilio mirabili quidem summi rerum Opificis, varia præscripta sunt illis temporum discrimina pro primis sensationum exercendarum vicibus, ne scilicet corpus tenerrimum obrueretur actionibus organorum in quibus nervi numerosiores acutissimè sentiunt. Hinc aqueus humor inter nascendum turbidus, cæcitatem infert temporaneam quâ pulchrè proteguntur neophytorum oculi contra vim luminis. Ne sonus vehemens illorum aures divellat teneras, osses auris externæ ductus (f) apud eosdem nullus est. Dissertationis angustii limites non sinunt suis exponere cautelas quibus Natura consuluit infantum *περιουαί*. Media direxit ubique ad finis affectionem certissima, quæ si nimis, eheu! fallunt spem nostram & vota, non Naturæ sed parentum reatus est. Imbellis infantum ventriculus non nisi tenuem ferre potest alimoniam. At lactis copia non deficit matris uberibus, donec proles tenerrima cibo paululum firmiori subigendo sufficiat. Sed fato nescio quo, dum matres sobolis interemptæ desiderio contabescunt, prima & majora caritatis in lactanda progenie munia repudiant. Hinc secunda mali labe, Namque raptis ab ubere tot civibus ætas nostra cur orba sit, causam re quæras aliam, quàm quòd infantes innocui, nutriticem nacti sint minis forbriam, immundam, protervam, coinquinatam aliquâ morum turpitudine. Neque tantùm ob inauspicatæ lactationis vitia, lactentes acerbo merguntur funere; sed etiam ubi lacti subinde parcere, pastumque cibis paulò crassioribus variare opus est, quia mercenariæ lactantes servare modum nolunt & nesciunt, alumnio ferale ingerunt epulas. Illarum effectus inferos rectè deduxeris à copiâ quæ nutriticum scelus est, & qualitate quæ, qualis apud nos in usu est, necrologicas ablastarum certè valet amplificare tabulas. In prius damnum acrius invehi nostra quid ars proficiet, ubi parentum caritas circa illud amat cæcutire?

De posteriori saltem caveant. Nitori corporis & formæ non nocebit, hoc potius quàm illud substantiæ genus imperare, pro subministrandis ablactando dapi-  
bus. Farinam porrò lacte dilutam igne coquunt : vocant pultriculam , quod  
quidem alimentum, ob declaranda inferius vitia , non potest non esse noxium  
infantibus lacte fraudandis. In salutiferum emendabunt, si, lacte servato,  
cruda farinæ malorum origini, suffecerint medullam panis aut *malti* farinam.

## I I.

**N**ECROLOGIA diligens edocuit infantes secundum partem sui ma-  
ximam ab incunabulis occumbere neci. Temeritatis crimine merito cul-  
paretur, qui pro causa tot malorum vulgarissimâ, solum regiminis errorem pro-  
poneret. Alii quidem in partu difficili, primos cum ultimis agunt spiritus. Alii  
parentibus sati valetudinariis, labem illorum quia participant, ocius extingun-  
tur. Laboriosa dentitio non paucos interneat, &c. Plures autem quàm vulgò  
reputant, jugulantur inimico victu. Hoc ultimum constat ex eo quòd mori-  
entium series non certam ubique sequatur rationem, sed in gentibus apud  
quas salubris παιδοτροφία neglectui est, in locis v. g. populosarum civitatum  
conterminis, plures intereant quàm ( multitudinis habito respectu ) postulat aliis  
in plagis observari solita proportio. Ita sanè 12000 passibus Londino distantis  
Parochiæ Rector acerbè conqueritur suam Parochiam limitum spatio, & numero  
incolarum non parvam, atque in aëre admodum salubri sitam, fuisse sub primum  
ejus adventum infantibus lactentibus quaquaversus repletam, & nihilominus intra  
spatium unius anni se universos, duobus exceptis. . . . . tumulo mandasse, . . . necnon  
eundem numerum infantulorum statim bis suppletum. . . . se eodem isto anno terra  
parenti, . . . reddidisse. Ita pariter in agro Parisiensi ubi mos invaluit ablactatos ingur-  
gitare pravâ pultriculâ (a) numerus occumbentium constanter superat partem nam  
dimidiam. Quot aëtem strages edere hujusmodi victus, æsti-  
mabit ex æquo, qui probè noverit quali cibo ventriculus infantis concoquen-  
do par sit, noverit & dotes è farina cruda pultriculæ. Jam verò lacte frau-  
dandorum natura talis est, ut eos polytropho largoque victu cibare quidem  
oporteat ob increpescendi necessitatem, facultas verò digestiva non nisi tenuis ex-  
quisitè cibi delectum patiat. Opus est etiam attentè cavere ne tantisper ultra  
modum extendatur illorum ventriculus. Hæc etenim quantulacumque distensio  
venenum est unde manant in puerulos infanda malorum genera. Horum ergo  
cibariis exulter sedulò qualecumque genus alimenti, quod materiâ conficitur  
aëre copioso factâ, quæ scilicet inimicæ fermentationi vel rarefactioni saltem  
in ventriculo concipiendæ foret idonea. Nam certum (b) est aëris particulas ullâ  
usquam arte notâ vix amississe suum elaterem. Ingenium quidem earum est ut si  
solitaria sint, exercere non videantur hujusmodi virtutem. Hinc disseminatæ  
corporibus ibidem ita quiescere possunt, ut per sæcula nullum effectum elasticum  
unquam exhibeant, & tamen solutæ siquæ similibus commissa totam elasticitatem  
se retinuisse demonstrant. Quapropter alimentis in ventriculo conciliari nulla po-  
test substantiæ mutatio, quin illarum particulis interfusis aër colligatur, seque  
protinus, ob angustiam caloremque loci, diffundere nitatur eâ ferociâ quæ  
ventriculi lateribus ( in puerulo facilè discindendis ) nihilò pejor officiat quàm  
intemperantia cibi nocuisset. Alimentorum loculis reconditus aër quid valeat, satis  
evicerunt multiplices casus adutorum apud quos materia fermentans (c) clausum  
ventriculum dirupisse visâ est. Porro eadem ex intumescencia ventriculi si de-  
clinare nequeunt adutorum vires, quidnam infantili de corpore futurum arbi-  
traris, ipsi si contingerit in tanto rerum versari discrimine? Extrema quæcumque  
secutura sunt infortunia tantò celerius, quantò patentior in infantibus huicce  
perniciæ via est. A distensione nimia quàm præceptum apud eos ad mortem iter  
sit, docet laxitas illorum ventriculi, cujus fibræ, solâ vi recepti aëris, in cada-  
vere nonnunquam ita divelluntur, ut insufflanti per canalem angustæ satis dia-

Guslt. Harris  
de morb. acut.  
infant.

(a) M. Departe.  
Essai sur les  
probab. de la  
dusée de la  
vie hum. pag.  
71.

(b) Mariot. de  
la Nat. de l'aër.  
pag. 273.  
Duhamel.  
hist. Acad. R.  
Sc. pag. 368.  
Mulschenb.  
Essai de Phys.  
p. 1403.  
Id. tentam.  
experim. nat.  
Academ. del-  
Ciment. pag.  
38.

Boerhav.  
Chem. tom. I.  
pag. 242.

(c) Id. Præ-  
lect. Academ.  
tom. 6. n.º.  
763. & n.º.  
810.

metri, tumens ventriculus frequenter visus sit medius crepuisse. At iterum surgit horrenda seges malorum, si crassior ablactando victus concedatur. Quis enim ignorat eos qui diuturno morbo convalescunt, pati recidivam & miserè sæpiùs exanimari, si fortè fractarum virium immemores, quem concupiscunt victum firmiorem maturius sibi permiserint? At infantes quibus lac subducitur, etiam validissimi, viribus certè non superant convalescentium adulatorum corpora, quinimò debiliores multò sunt. Qualem igitur eorum ventriculus in coctione collocabit operam, dum languida musculorum in exteriori corporis habitu substantia vix sufficit sustentandis artubus? Fibrarum quibus obvolvitur debilitas tanta est, ut invicem affricte paululùm, vel quandòque solis tractatæ manibus sæpè dilanientur. Huc adde quòd nequaquam, vel non nisi languidiùs afficiantur aculeis quibus in adulto solent excitari. Constat enim sales vi suâ stimulante contractioni favere, seu villos irritent unicè, seu fibras musculares adactis etiam pungant spiculis. Vitæ porrò recenti sub usurâ, sales & pauci sunt & incarcerantur, aut si fiant sui juris, vires exerunt irritas. Namque delectus alimentorum, si pluribus adversatur numeris ablactatorum naturæ, saltem respectu salis maximè temperatus est. Liqueores aliunde quia blandi sunt in eadem ætate, non ultra debitam proportionem miscentur salibus. Unde gastricus humor insulsus est & impar promovendis contractionibus. Villosa tandem tunica, propter quòd inviscatur mucò copioso, quæ liquorum expedierint sese consortio, spiculorum aciem obtundit. Unde patet infantis à ventriculo ferè nihil juvaminis advenire posse pro prævia conquassatione quam cibus crassior experiri debet, antequàm digestivis humoribus se dissolvi patiatur. Debilitas corporis univerfa potiore efficaciam expectare vetat ab illis partibus quæ secundas in alimentorum attritu sustinent. Præterquamquòd enim abdominales muscoli septumque transversum immenso tractu distant ab ea consistentia quæ validas eorum depressiones promoveat, illorum actioni leviusculæ locus penè tollitur adhibitis, damno magno, fasciis quibus stringere amant infantum corpora. Sic enim abdominis repressæ cavitas explanationi diaphragmatis multâ vi renititur, adeò ut ex omni parte non nisi debilis alimentorum tritus obtineat. Ad menstrua digestiva si respexeris, non erit unde majus liceat augurari subsidium. Humores mole quidem ingenti per ventriculum & intestina volvuntur, quod profectò non mediocriter beneficium esset, nisi satui forent & inertes. Imò suam ob viscositatem cum alimentis concrefcere potiùs apti sunt quàm illorum resolvere moleculas. Bilis præterèa cujus in solvendo suprema virtus est, crasi tam aquosâ pollet in infantibus, ut ferè nulla sit, in assumptorum partibus mutandis, ejus activitas. Totidem de causis manifestè liquet infanti nihil esse damnosius, quàm illum eo victu pascere qui ratione crassitiei modum excedat, sed illam victus rationem tenerrimi corporis amicissimam esse, quæ tenuis & polytropa tamen, identidem ad pondus infunditur, quo dato, ventriculus coctioni citra molestiam æquabiliter incumbat.

## II I.

**PULTICULÆ**, qualem exhibere solent, dotes inquirenti statim innotescet illam quando perfectè subigitur alimentum suppeditare *πελντρεοφάτοιον* quidem, non verò tenue; quinimò tale potiùs esse, quale respectu cruditatis farinæ, valeat generare non parùm aëris elastici maximè rarefiscibilis in ventriculo. Uterior hæc adscripta farinæ cruditati facultas demonstratur ex eo quòd mole magnâ cum farinaceis aër concreverit. Hunc in frumento Turcico maturitatis perfectæ proximo, partem  $\frac{1}{4}$  esse, monet experientissimus *Halesius* qui de granis hujus 308, obtinuit aëris 270 pollices, pondusve granorum 77. Nostri de farinâ tritici nondum ita quidem accuratè definitum est. Magna tamen ejus intumescencia fermentationis in opere, sæpiùsque cum sibilo prorumpens halitus arguunt ipsi non esse mediocrem intermixtum aëra; proindeque jam illo capite, pulticula usûs maximè suspecti futura est, quotidianam si cesserit ablactandorum in alimoniam. Quod autem



attinet ad facultatem ejus τροφικὴν, illam habet à lacte quo quidem animali naturæ proximus nihil est. Illam quoque mutuatur à farina quæ tamen crassior sit imbelli pro ventriculo, si tamen se coqui paritur, quatenus crassa, multum alit, juxta illud præcis observatum, quoddam quo valentior quaque materia est, eo minus facile concoquitur, sed si concocta est, plus alit. Jam verò ratione viscositatis & crassitiei farina cruda talis est, ut ad perfectam sui dissolutionem & assimilationem omnimodam cum partibus nutriendis, vim corporis adulti requiratur, imò majorem quam opus est pro firmiori pane concoquendo. Primum quidem virum, in assimilanda farina cruda præsuppositarum, præstantiam nemo mirabitur qui meminerit alimenta vegetantis prolapix saltem farinacea, constantiorem functionum naturalium actionem reposcere, per vasæque pluries abripi priusquam affinitatem cum nutritiis humoribus aliquam induant. Utriusque posterioris asserti veritas ratione probatur & experientia. Cum enim in farinaceis crassa sint, atque tenaciùs cohæreant mixti principia, protinus impellitur ad judicandum hæc idem postulare tritum efficaciorum & diuturniorum. Moleculæ rursus eorum integrantes non ita conquassantur, ut nullæ preli viribus & actioni menstruorum se subducant, unde sanguinis in officinam advehuntur parum immutata. Quoddam si negare libuerit ulla hujusmodi crassiores particulas lacteorum oscula præterlabi, dabitur at saltem alienam non ita subito naturam induci singulis, ut nihil omnino de priori viscositate retineant. Porro quid exinde futurum est nisi quoddam sanguini spissior crasis inferatur (a) ex unitis iterum viscosis particulis? (b) In toto nempe venoso chyli itinere, hæc viscidæ elementa uniantur, quod in vasis venosis facillimum est. Hinc itaque viscidum orietur quod arteriosi systematis ad angulos & plicas multoties eundo redeundoque tandem attenuandum est. His autem argumentis à ratione desumptis ipsa quoque quam plurimum favet experientia. De dyspeptia farinaceorum indole consensus est apud Medicos unanimis, cum omni tempore constanter observatum prodiderint hoc alimenti genus illis tantum proficere, qui corporis constitutione gaudent athleticâ. Neque etiam hujusmodi cibum perferre soliti, quo tempore subigunt omni prorsus incommodo vacant, si quidem, annotante Malpighio, Boerhaavio, admodum sanissimum quemque morialem, si fabis, pis, aliisve farinaceis nimium utatur, sub ipsas coctionis horas laborare fugaci quâdam peripneumoniâ. Porro visciditas confecti tali de pabulo sanguinis, luculentum testimonium est, divisas in primâ coctione, rursus in secundâ coaluisse chyli moleculas, quæ dein in minores altera vice non dissiliunt nisi quatuor abhinc horis aut quinque, magno potissimum pulmonis conamine. Qui fabarum copiam comedit, horâ tertiâ ad sextam à pastu, asthma laborat neque currere potest; quando verò pulmo hæc viscidum superavit, iterum libere respirabit motisque obibit solitos. Jam verò nullus arguat siliquiosis adscribendum crimen hoc & illud in Cerealia non cadere. Namque triticum quo nihil in nutriendo vulgatus, quo (præparatione convenienti præmissâ) valenti nihil est salubrius, ne ipsum quidem triticum criminationis experts est. Quum enim triticum crudum ore manducas, gluten facies vix ullâ mansonis præarata patientiâ attenuandum. De tanta viscositate panificium quidem detrahit; attamen panis etiam ea natura est ut indiscriminatim omnibus permitti nequeat. Celsus enim infirmis aliud & aliud valentibus dum præcipit victus institutum sic habet, scire igitur oportet omnia legumina, quæque ex frumentis panificia sunt, generis valentissimi esse. Totidem argumentis liquidissimè patet, commixtam vulgari puliculâ farinam in partem humorum animalium transire vix posse, nisi vires experta fuerit adulti tanque corporis, majores ergo quam quæ fingi queant ablactandis in infantibus. Quisquis autem panis αἰχμη cum fermentato comparisonem inierit, adverteret iterum vulgarem puliculam ex ejus cum farina cruda consortio, coctioni multò minus aptam evadere quam panem inter omnes teterimum, modo tamen fermentationi fuerit expositus. Pasta nimirum clibano coquendâ præviam inchoa-

Celf. lib. 8.  
cap. 18. ad  
calcem.

(a) Boerhaav.  
init. med. n.  
764.  
(b) Id. Pra-  
lect. Academ.  
tom. 6. n.  
n.º. 764.

Prolect. Acad.  
dem. tom. 6.  
n.º. 764.

Id. ibid.

Id. Chem.  
tom. 2. pag.  
109.

Celf. lib. 2.  
cap. 18.

tæ fermentationis operam applicuisse scilicet expedit, ut artius invicem coherere definant principia mucidi corporis in quo solo sedet virtus omnis nutritia. Cum etenim in farinaceis tenacissima sit illorum unio, decet ea prius illi submittere præparationi quâ posita, terrestres acefcentisque substantiæ convertantur ocius in naturam animalis volatilem, ab alkali non longè remotam. Hoc autem unius incep-  
tæ fermentationis beneficium est. Leni scilicet agitatione particularum crassiores invicem occurrando comminuuntur. Aquæ molecule quatenus maximè mobiles necnon diluendo mirum in modum aptæ, mixti recessus pervadunt intimos, principiorum laxant aggregatum. Vi caloris rarefactus aer dum exploditur, circumquaque massam attollit, levitatem, rarefcentiam toti conciliat, unde tenacissima plenique vitæ viribus agrè sanè superanda viscositas, in eximiam solubilitatem blandè resolvitur. Hinc ergo colligere est, quantum fermentatus panis ἀζύμω præcellat. Ille scilicet ab inducta fermentatione dum explet egregiè nutritionis opus, hic ratione ponderositate & coherentiæ partium molestem onus est ubique visceribus. Conjugatis viribus primæ secundæque coctionis vix in chylum sanguinemve facescit, sed in liquamen grave pastaceum, quod satis amylo proximum, extendi digito poterit. Jam verò vulgatæ nequaquam abfimilis erit pulticulæ ratio, nisi fortè difficilioris adhuc coctionis futura sit, tum quia præceps ebullitio non tantum cruditatis in farinâ tollit, quantum auferre valet temperatior quidem ad clibanum afflatio sed longiuscula; tum quia vix & vix quidem præcaveri potest ne lactis interventu farinæ flocculus unus & alter glomerentur in grumos organorum actionibus insuperabiles. Quid ergo reliquum est nisi quod firmiter credatur paratam de more nostratum pulticulam potiorum esse *bibliopægis pro glutinandis chartis, quam infantibus pro nutritione*? Si quis assensum negaverit, convertat oculos in mala quibus ablactatos ex errore diastæ cruciari certâ fide novimus, tandem comperiet summam necessitatem victus melioris.

## I V.

**O**BSERVATIONIBUS Clinicorum qui dederunt operam in infantum regendâ valetudine, compertum habetur ablactatos cruciari multimodis affectibus quorum genesis ex alio deducenda non est quàm ab enarrata pulticulæ δυσπραγία. Porro frequentioribus hisce familiarissimè jaçantur pathematis, ἀνερεσία videlicet λευκοφλεγµατία, hypochondriorum tumore, præcordiorum inflationibus, umbilici prominentiis, ἀτρογία, lentis febribus, &c. Quorum ne unum quidem apertè non percipitur debere natales seu proximè seu remotè tantum, alimentorum glutinositate. Namque viscidior pulticulæ moles in ventriculo si stabulaverit, non potest non infarcire cavitatem pinguiori muco qui nerveas ita tandem papillas hebetat, ut omnino parum afficiantur à saliva, motu jugorum, ciborum reliquis, &c. At in locum succi nutritii crassior ille mucus ubique distribuendus est; unde pro diversitate locorum ubi sedem invenerit, vel sanguinem grumofum conficiet prioris viscidii tenacem qui parotidum strumarum &c, primigenius auctor futurus est; aut inviscatus in hepatis lienisve sinu vastissimo, nunc epigastrium indurabit nunc hypochondria. Quod si viscositas in muco major est, quàm ut nodosos glandularum mesaraicarum anfractus superare queat, easdem obruet, lacteorum ductus oppilabit, intestinalem incrustabit fistulam, ipsum & quandoque (a) pylorum occludet, unde sanè vultus decolor, corporis exsiccatio, tabes, &c. Sæpius autem & sæpissimè protuberant aquiliculi flatu tumentes, quod vitium est aeris è farina cruda se liberantis, & impetu magno sepimenta conantis explodere. Hinc itaque crudelia puerulorum alvi tormina, quæ tandem supra modum exasperare valet lactis acefcentis & farinæ fermentandæ fomes, eructans acidum quod acerbè pungendo tunicas, in scenam agat præcordiorum anxietates, vigilias, insultus epilepticos, &c. An igitur humanum est infantibus instruere mentem, unde progerminant fœcunda

Etzmull. dis.  
fert. de vale-  
tud. infant.  
cap. 2. n.º.  
16.

(a) Hildan.  
cent. 6. ob-  
serv. 34. &  
Hofer. Hier-  
cul. Med. lib.  
7. de infant.  
morbis, pag.  
350.

7  
 ut malorum femina? Quantò salubrius, at quantò levius iterum alimenti genus adhibendum innuit Natura, quæ toto graviditatis tempore, sævi pro victu subministrat lympham animale[m] uteri colatoris attenuatam omni sollicitudine! Transitus ab hujusmodi cibo quando fit ad crassiusculum, est quidem locus formidini ne lædatur ideò novus hospes aëris. At in mammis puerperæ, paravit Natura vehiculum, cujus præmissâ suctione lacti subigendo disponantur organa. Colostrum scilicet medicamentum alimentosum est, quod Natura cum in finem generavit, ut modicè nutriendo, leviter pro infantis imbecillitate purget per aliquot dies. Quippe pro facultate diluenti deterfivâque quâ pollet, abdominis viscera probè dum emundat à meconii fordibus, pars ejus lactea sed tenuis & serosa maximè, tenerimi corporis assimilatur ultero liquoribus, & interim lacti sincero tutum pandit iter, quatenus de die in diem de sua tenuitate remittit, usque dum exierit in lac genuinum quale tenellus infans commodè perferat. Matres ergo natis quam malè consulunt, dum à partu conductis illos permittunt uberibus, à quorum lacte rudiori non potest non gravari tener ventriculus! *Lauventius Hoffmannus* (b) meminit epilepsiæ puellis aliquot lethalis ideò, quòd fraudatè salutari colostro, ferre non valuerint, sinu materno quamvis admotæ, lactis pinguedinem. At quantò celerius invadet calamitas à suscepto nutritis alienæ lacte deteriori! Hæc igitur altera causa est cur, ubi victus paulò firmioris incubuerit necessitas, studeamus illi qui viribus infantuli quadrans, succos ingeneret habiles reparandis lactationis vitiosæ damnis. Ante quodlibet aliud commendatur hoc titulo, pulicula de lacte paranda, cum medulla panis aut malti farinâ. Humores etenim adulteratos demulcere seu sit opus, seu beneficium laudabilem protegere *Siddons*, substantia lacte prior nulla est. Inde patet princeps utilitas lactis lociandi puliculæ. Malti farinam medullæve panis super addere bonum est eò quòd utrique palmaria dos est, illa videlicet quòd ineant facile connubium digestivis cum humoribus, & abundè nutriant. De panis medulla quis moveret controversiam? Illa quidem oculata, levis, & in aëream substantiam quasi resoluta (si dente conteritur) colliquefcit salivæ solius accessu. At verò de malti farina si quis eat inficias, ponet omne dubium ubi repperit (c) in prævias quæ circa maltum instituuntur operationes antequam ad vinum obtinendum cado tandem infundatur, Frumentum scilicet ante jam exsiccatum in aqua macerant usque dum intumuerit. Hinc exentum in acervos congerunt, germinandi causâ, donec emissis radicum foliorumque rudimentis frangatur viscositas partis farinosæ. Quominus autem tota consumatur quin imò putrescat frumentum æstuans, illud in latum dispergunt ociùs ventilandum aëre nudo, maximè omnium spirante borea. Tum verò demissum lentè per calefactum valde canale[m], frumentum hoc ita preparatum, subitò valde exsiccat, adeò ut ferè, lenissimè tamen, quasi subtorreatur. Quo quidem in statu maltum vocant, quod molari tritum lapide, dulcis admodum saporis qui priùs in tritico non erat, farinam dat deliquescentem molliter in ore. Hæc igitur, aut medulla panis si leviter cum lacte bullierit ad consistentiam puliculæ, liberalem & euppeptam infanti dabit alimoniam, qualem desiderat incrementi necessitas, cum imbecillitate virtutis digestivæ conjuncta.

V.

CONSUE TUDINIS mancipati servitio plurimi forsitan arguent; farina cruda si tantum noceret quantum illi tribuitur, nullus infans ab illius usu sospes servaretur. Ergo vix aliqua fides erit malis quæ causantur in ablatos ab ejus cruditate redundare. Quinimò nihil est uside tam operosa fieri debeat ejus assimilatio. Quippe cruda farina dives est aëre cujus opificium in digestionem magnum est; salem insuper sovet idoneum compensandæ succorum digestivorum inertiae, quatenus nempe fibras irritando calcar illis addere valeat. Sed qui sic reclamant telum imbelles sine ictu conjiciunt. Sal quidem in cruda

Spigel, tractat.  
de formato  
fetu cap. 13.  
pag. 17.

(b) Com-  
ment. de veto  
uiz & sero  
abus. medi-  
cam. Chymie.  
pag. 48.

(c) Boerhaav.  
hist. ferment.  
n°. 14. Chem.  
tom. 2. pag.  
109.

Id. ibid.

latitat farinâ, sed ille non est medius, illorum de genere quibus imprægnantur saliva, gastricus humor, &c, quique fibras vellicando leniter amicum in contractione ventriculi conferunt operam. Sed sal acidus est, lancinans, insensus itaque villis maximè sensibilibus. Aër etiam, exiguâ quantitate receptus in ventriculo, pollet in laxandis alimentorum nexibus virtute non mediocri; sed in farina cruda delitescit ad majorem longè copiam quàm postulat opus ab eo perficiendum. Colicos itaque dolores pariet & alia numerosa flatulentix symptomata. Quapropter usum vulgaris pulticulæ si multi ferunt incolumes, grates rependamus Ter Summo NUMINI, quod singulis si dedisset piandum mortalibus quidquid in victu peccarunt, à pluribus retro sæculis orbis terrarum incolis caruisset. Obijciunt è contrariò plures alii, cum lacte, farinis, & ipsâ proinde malti farinâ, deglutiri germina lumbricorum qui ventriculum & intestina puerorum obsident. Opinionem hanc experientia magistra deducit, Cibaria, quantum volueris, intingantur insectorum ovis, nullus inde vermis orturus est, dum modo bullierint, quandoquidem ad calorem bullientis aquæ solvitur animalis natura. Nullus unquam vermis visus est in infante quandiu solo lacte cocto, cibisque coctis nutritur. Tum vermes incipiunt generari quando cruda adsumuntur. Alii non pauci lactis acefcentiam veriti, increpant ideo pulticulam quam lac ingreditur. Palmam interea deferunt animalium jusculis, vitellis ovorum, &c. Omnium autem maximi faciunt (a) pulmentaria de medulla panis, aquâ & butyro confecta. Ad acefcentiam lacti quidem est nativa propensio quæ possit in ventriculo malorum fieri multorum artifex. Ergo diligentissimè respiciendum est quò corpus inclinet in γαλακτοπιταται. Persæpe scilicet infantium in ventriculo lacticia resistunt ob solam virium imbecillitatem, quo quidem in casu non est illico remittendum de pulre lactea. Frictiones etenim lenteis calidis & asperis ad focum celebratæ, (b) medicinam in hujusmodi δυσπεψίας faciunt egregiam. Quòd si proclivitas ad concretionem lactis proxima pateat, seu quia morbus aliquis præcesserit, seu quia febricitant ex δυστροφίῃ, &c, tunc interdicanter à lacte. Interim pro re natâ, si qua in victu crassiusculo perstat securitas, proderit utique pulmentum ex aqua pane & butyro. Sed extra metum coaguli potior erit pulticula de lacte cum medulla panis aut malti farina. In lacte videlicet lautior est alimonia; butyrum aliundè nidorosus efficit humores. Jam verò non feliciùs de πολυτροφίῃ cum lacte certabunt ovorum vitelli vel animalium jura. Sed inter nutriendum etiam si pari gradu cum lacte procederent, lac nihilominus quamvis acefscens illis antefret ob facilem eorum alkaliescentiam; quæ quantò diutius removeri potest à nostro corpore tantò meliùs est. Constat enim alkalina intemperiem plus nocere intra unam horam, quam acida intra integrum revolutum annum. Primævi mortales μακροβιώτεροι solis utebantur acefscibilibus. Alii perverse qualitatibus crudæ farinæ conficii, putant se fecisse satis si priùs ad cibandum hanc exsiccaverint. Ita quidem obtinent exhalationem aliquam æris & aquæ; sed nunquam assequuntur deliquescentiæ gradum qualem germinatio, posteaque torrefactio farinæ malti conciliarunt, & qualis etiam medullæ panis inductus est fermentationis atque coctionis auxilio. Quamobrem farina furno retortida, frugi quanquam sit melioris quàm ea quæ cruda est, inferior attamen habetur medullæ panis aut malti farinæ. Convenienti de delectu ulterius quid ambigeretur?

Boerhaav.  
Prælect. Acad.  
dem. tom. 6.  
nº. 791.

(a) Freder.  
Hoffm. tom.  
I. lib. 2. cap.  
12. nº. 25.

(b) Boerhaav.  
Prælect. Acad.  
dem. 6. nº.  
764.

Id. ibid. nº.  
912.

Ergò ablatandis pulticula potior è medulla panis aut malti farinâ.

Proponebat Parisiis JACOBUS-FRANCISCUS LATIER, Rothomagenfis, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus,  
A. R. S. H. 1751. A SEXTA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAUV, Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1751.